

Cuina contra la disfunció erèctil

Les cuineres de Sils preparen un receptari amb aliments tradicionals beneficiosos per a l'erecció, el cor i el cap

El col·lectiu ha buscat el suport de metges i nutricionistes per compilar plats amb flavonoides



Les cuineres de Sils Gràcia Ruiz, Maria Furroy, Teresa Bas i Leonor Jusmet, divendres a l'hotel H10 Casanova de Barcelona. Foto: J.C.

El projecte està a les beceroles. “S'està coent”, diu Maria Furroy, una de les integrants del col·lectiu Cuineres de Sils, que té una norantena de representants. Furroy explica quina és la realitat i per què treballen en el projecte. “S'han deixat de menjar coses naturals. Ara, es menja ràpid, i els nutricionistes avisen que les verdures i les fruites són importants. Per exemple, la part blanca de la taronja té moltes propietats.”

El projecte que s'està preparant és La cuina dels flavonoides. Receptes de cuina tradicional per a la trempera, el cor i el cap. La iniciativa va presentar-se divendres al migdia en un hotel de Barcelona, en el marc de les jornades de cuina tradicional catalana, que s'acaben avui.

La iniciativa va gestar-se el novembre del 2016, en l'acte de cada any de les expertes silenques al centre cultural Blanquerna, a Madrid. Aquell dia, les cuineres hi presentaven el receptari amb menjar sobrant, recorda el coordinador, Xicu Anoro, que va rebre el suggeriment de buscar aliments que ajudessin els homes amb disfunció erèctil.

Unes dies després, Anoro va llegir en un diari que l'eminent cardiòleg barceloní Valentí Fuster, director mèdic de l'hospital Mount Sinai de Nova York, assegurava en una entrevista que “el sexe no té edat”. Anoro va lligar caps i va pensar que, a partir de “receptes molt senzilles, que tenim a casa, es podria fer un receptari contra la disfunció erèctil”. Anoro s'ha posat en contacte amb la nutricionista Anna Iglesias i el cardiòleg Ramon Brugada (UdG) i amb nefròlegs i andròlegs de la Fundació Puigvert, de Barcelona, i ha buscat l'assessorament d'especialistes d'altres centres mèdics.

Els flavonoides són “uns pigments que es troben en la majoria de vegetals, algues i microalgues”. “també són molècules polifenòliques que contenen 15 àtoms de carbó i són solubles en aigua”, es llegeix en el dossier de presentació. Anoro explica que buscaran finançament per al projecte i que no hi volen guanyar diners. “Aquest llibre, no el volem vendre, el volem donar.”

Un nefròleg i el cacauEl nefròleg de Sils Pere Barceló, jubilat, col·labora amb les cuineres. Durant quatre dècades, va treballar a la Fundació Puigvert. Per Barceló, els flavonoides són “antioxidants i activen la millora de la circulació de la sang al cervell, al cor i als cossos cavernosos”. Exposa els beneficis de la llimona, el plàtan, l'api, el bròquil, la poma, la pera, la magrana, la coliflor i “un dels més importants i que, a més, és afrodisíac: el cacau, sobretot la xocolata negra amb més percentatge de cacau”.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 12-02-2017 Pàgina 27

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/1066756-cuina-contra-la-disfuncio-erectil.html>